Hof-Info

Mai 2019

Neues aus der Gärtnerei

Es geht turbulent zu in unserer Gärtnerei, denn es wird viel geerntet und gepflanzt.
Wir pflanzen gerade Landgurken, grüne und gelbe Zucchini, viele Sorten Paprika und Peperoni, Frühlingszwiebeln, Salate und vieles mehr. Ganz neu dabei ist Thaibasilikum und Zitronenbasilikum.
Erdbeeren und Spargel sind voll in der Ernte, günstig ist dabei die kühle Witterung, so dass der Verkauf an den Großhandel wenigstens entspannt ist.

Foto: Georg Schmälzle

Hase küsst Spargel

Küsst die Prinzessin einen Frosch, wird daraus der Prinz - klar. Aber was passiert, wenn ein Hase den Grünspargel küsst? „Hasenspargel"!
Um das zu beantworten, muss ich weiter ausholen: Unser Freiland-Grünspargel wird schon seit mehreren Tagen ganz leicht von Hasen angeknabbert, aber erst, wenn der Grünspargel schon voll entwickelt ist. Für uns bedeutet das einen totalen Ernteausfall. Ich habe mir tagelang das Gehirn zermartert, wie wir unseren Spargel retten können.
Und dann kam mir die Idee: Wenn der Grünspargel nur wenige Zentimeter (ca.4 cm) aus dem Boden rausschaut, schneiden wir ihn, wie den weißen Spargel, in 10 cm Tiefe ab, noch bevor Meister Lampe zum Knabbern vorbeikommt. Ätsch, Erster. Allerdings ist der Spargel an der Spitze dann grün und unten weiß. Schon ist ein neues Produkt geboren: Grün-weißer Spargel, er wird in Müllhofen auch „Hasenspargel" genannt. Diesen grün-weißen Spargel können sie ab sofort in unserem Shop erwerben. Auch für die Biokiste ist er geplant.
Der Hasenspargel muss, genauso wie der weiße Spargel, geschält werden.

Schmälzle GbR · Hofmattstraße 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223-6361 · Fax 07223-6414 · E-Mail bio@schmaelzle.com
www.schmaelzle.com · www.alsacebio.fr · www.happybio.de

REZEPT
vom Schmälzle

Rezept
Erdbeer-Fraisecco-Traum

Zutaten für das Carpaccio:
1 Flasche Schmälzle Fraisecco
2 Päckchen Puddingpulver Sahnegeschmack
Zucker
500g Erdbeeren
500g Mascarpone
Schokostreusel/-raspeln – nach Belieben

Zubereitung:
Vom Fraisecco 100ml abnehmen und damit Puddingpulver und 6 EL Zucker anrühren. Den restlichen Fraisecco zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver einrühren und unter Rühren aufkochen lassen.
Den Fraisecco-Pudding sofort in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding abkühlen lassen.
Die Erdbeeren waschen und entstielen. 1/3 der Erdbeeren mit 2 EL Zucker pürieren, die restlichen Erdbeeren vierteln.
Den Pudding und die Mascarpone zu einer glatten Creme verrühren. Erdbeerpüree auf 12 Sekt-/Dessertgläser verteilen. Nun die Hälfte der Fraiseccocreme mit einem Spritzbeutel mit großem Lochaufsatz vorsichtig auf das Erdbeerpüree spritzen oder ganz zärtlich mit einem Löffel. Erdbeerstücke (ein paar zum Garnieren zurücklassen) auf die Creme in den Gläsern legen und restliche Fraiseccocreme darauf verteilen. Die Gläser bis zum Servieren kalt stellen.
Vor dem Servieren die Gläser mit den restlichen Erdbeerstückchen und nach Belieben mit Schokostreuseln/-raspeln garnieren. Sie können dieses Dessert auch gut in einer großen Schüssel anrichten und servieren. Wunderbar als Vorspeise mit etwas Baguette oder auch als Beilage.

Fotos: ©Bio Gärtnerei Schmälzle/Mike Burkart; Erdbeer-Fraisecco-Traum: ©Claudia Müller

Schmälzle GbR · Hofmattstraße 40 · 76547 Sinzheim-Müllhofen
Telefon 07223-6361 · Fax 07223-6414 · E-Mail bio@schmaelzle.com
www.schmaelzle.com · www.alsacebio.fr · www.happybio.de

SCHMÄLZLE Bio Gärtnerei